46e Année. — N° 42. 20 Octobre 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — A propos du grillage des feuilles : — Traitement de l'Oïdium ; — Les hybrides dans la viticulture européenne ; — Porte-greffes à choisir 365

M. Branas. — La Roussure des producteurs directs (*à suivre*) 372

J. Hébrard — Observations comparatives sur diverses variétés d'avoines à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier 376

Informations et communications de Sociétés agricoles. — Société centrale d'Agriculture du Gard : Trêve douanière, La crise du blé 380

Bibliographie. — Fertilité de la terre et engrais chimiques, par Ambroise Rendu. — Pour améliorer notre production ovine. — Les Producteurs directs, par Zweigelt-Stummer 382

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

A propos du grillage des feuilles

En réponse à notre note sur la Roussure des hydrides producteurs directs, M. A. Rozier nous adresse la lettre suivante :

« J'ai lu avec intérêt l'article que vous avez fait paraître concernant la roussure des feuilles que je vous ai fait parvenir. J'ai été toutefois désagréablement surpris de voir que les hybrides, que, à l'exclusion de tant d'autres, j'estimais chez moi comme les as de cette catégorie, n'étaient pas sans reproche.

Mais aujourd'hui, je trouve dans une autre propriété des feuilles dans le même genre, que je vous envoie.

Si pour les feuilles que je vous ai envoyées précédemment, vos conclusions peuvent correspondre à la nature sèche du terrain, à son manque de qualité, à des labours peut-être pas effectués cette année dans toute les conditions voulues, dans le cas nouveau que je vous soumets, ce serait tout différent et cependant le mal paraît identique.

Les feuilles que je vous envoie proviennent de Bouchalès ou Grapput (vigne française) greffées sur 3309, âgées de 10 ans, en pleine force et plantées au bord de la Dordogne dans un terrain qui est considéré comme de très bonne qualité.

Chaque année les parcelles assez étendues qui sont atteintes sont les mêmes. Tout va bien jusqu'au mois de septembre. C'est à ce moment que le raisin vère et aussi que les feuilles commencent à roussir et se sécher.

J'avais tout d'abord craint la sécheresse ; mais depuis 1928 j'irrigue mes vignes et largement, au moyen d'une pompe à vapeur puisant l'eau à la Dordogne, c'est vous dire que l'arrosage est sérieux.

Eh bien, depuis deux ans, le mal reste le même, la maladie sévit aux mêmes endroits. J'ajouterai cependant un fait qui m'a frappé. Il y a quatre ans je fis remplacer des pieds manquants par des sarments non greffés du même cépage. Ces pieds restent verts au milieu des autres. Ce sont des directs qui peut-être disparaîtront par suite des piqûres phylloxériques, mais pour le moment elles sont vertes et vigoureuses.

Peut-être que les renseignements que je vous donne vous permettront d'établir vos diagnostics sur des faits nouveaux ».

A. R. (Gironde)

Ainsi donc le Bouchalès ou Grapput, dans un terrain d'alluvion et arrosé, voit ses feuilles adultes se dessécher prématurément et tomber partiellement, et cela malgré les arrosages copieux.

L'examen des feuilles envoyées n'indique ni mildiou, ni autre parasite. Le champignon de la pourriture grise, qui cause aussi la Grillure, que j'ai décrite il y a quelques années sur les producteurs directs, m'y a paru inexistant. Et les parties desséchées se présentent avec des caractères qui ne sont pas ceux de la Roussure. Tandis que, comme on le verra dans l'étude de M. Branas, cette affection forme des altérations en tous les points de la feuille presque sans préférence, les feuille de Grapput sont desséchées surtout sur les bords et sur une profondeur plus ou moins grande, surtout entre les nervures. La dessiccation ne se limite pas ; elle progresse actuellement sans arrêt de sorte que les parties encores vertes hier sont en voie de dessiccation le lendemain : ce qui peut faire supposer l'intervention d'un parasite, — et l'on a vu qu'il n'en était rien.

Mais ce sont les mêmes phénomènes qui se produisent sur les vignes qui souffrent de la sécheresse par suite d'une épaisseur insuffisante du terrain par exemple, ou d'une trop grande perméabilité. L'eau en quantité insuffisante manque d'abord sur les bords des feuilles, le plus loin de la source, dans l'intervalle qui sépare les nervures principales où tissus et canaux se dessèchent et meurent. Bien plus, comme à partir de ce moment aucun appel d'eau n'a lieu *par* la périphérie, les vaisseaux qui y aboutissent ne servant plus à rien ou presque, se détériorent et deviennent de plus en plus mauvais conducteurs ; et c'est ce qui fait que la dessiccation du bord des feuilles tend de plus en plus à gagner vers le centre.

Il se produit ici ce qui a lieu sur un sarment herbacé, ou non encore complètement aoûté, coupé par exemple en août ou septembre au sommet d'un mérithalle. Ses vaisseaux ne conduisant plus à rien, devenus inutiles, se dessèchent et avec eux tout le mérithalle qu'ils devraient arroser. Chacun pourra en faire la remarque dans ses

vignes et notamment dans celles qui ont été soumises au rognage, telles que les vignes du Médoc, etc... comme aussi chez les racinés d'un an.

Quant à la cause première de la dessiccation des vignes de M. Rozier, il semble bien qu'on ne puisse pas invoquer ici un manque d'eau dans le sol, bien que certaines terres d'alluvion soient si perméables, qu'elles laissent filtrer l'eau comme un panier. Voir s'il n'y a pas plus ou moins près de la surface un sable trop pur ou du gravier ; les terres d'alluvion sont souvent très hétérogènes.

Des dessiccations très marquées analogues à celles dont il vient d'être question ont été signalées cette année en divers points de nos vignobles. Et si les unes se présentent dans des terrains sensibles à la sécheresse, d'autres ont été observées dans des bas-fonds, à terres fortes, parfois profondes et retenant l'eau. Celles-ci, on est tenté de les attribuer au sel, mais le sel fait souvent défaut. Alors ?

Il s'agit, semble-t il, de terres qui souffrent de l'humidité en hiver et au printemps et qui, pour cette raison, ne sont pas favorables à la formation et à l'accroissement des radicelles. L'été arrive, cette eau, qui n'est pas retenue par capillarité, disparaît vite, la terre se dessèche avant que des radicelles aient pu se former en quantité suffisante, d'où dessiccation consécutive de la plante. Là, un bon drainage ne peut qu'être utile.

Elles se produisent aussi sur les pentes, où affleurent des couches imperméables, et qui réalisent les conditions précédentes.

Il apparaît, je pense, maintenant, que ces accidents peuvent être liés à un mauvais fonctionnement du système radiculaire, à une nutrition défectueuse de la plante. Le système radiculaire fonctionne mal quand il est phylloxéré par exemple ou coupé par quelque ver souterrain, ou encore placé dans une terre chlorosante. Le bon développement des jeunes plants chez M. Rozier, tient évidemment au nouveau système radiculaire et superficiel qu'ils ont formé. Dans mes collections de l'Ecole de Montpellier, les variétés françaises greffées sont restées à peu près indemnes cette année. L'une d'elles a quelque peu jauni sur un porte-greffe craignant le calcaire, et durant l'été, les feuilles se sont aussi desséchées.

En résumé, favoriser le fonctionnement du système radiculaire, lui permettre de pomper constamment l'eau nécessaire à la plante. Voilà le meilleur moyen d'éviter la dessiccation du feuillage ; à quoi on arrive en maintenant le sol aéré, meuble, frais et riche, en évitant une production excessive et en n'utilisant que des sujets bien adaptés au terrain.

Traitement de l'Oïdium

Les maladies cryptogamiques, les insectes mêmes ont été plutôt rares — sauf exception — cette année. Des vignes non sulfatées sont restées indemmes de mildiou ou plutôt n'ont pas perdu un grain de raisin. Il en a été de même pour l'oïdium. A l'Ecole de Montpellier, où l'allure des maladies est suivie de très près chaque jour, un seul soufrage a été appliqué et de bonne heure, et il n'y a pas eu d'oïdium chez la plupart des variétés Aramon et même Carignan.

Cependant quelques pieds de ce dernier, situés dans une vieille vigne greffée de plus de 50 ans d'âge, ont été assez envahis. C'est que d'abord ils sont malades chaque année, et que disséminés dans la vigne, ils ne sont pas l'objet, comme il conviendrait, de soufrages spéciaux.

D'autres suivis de plus près, quoique n'ayant conservé aucun grain sain l'année dernière, parce que traités avec un soufre non efficace, n'ont subi aucun dommage cette année.

Mais ailleurs on entend encore des doléances sur le Carignan. On nous écrit, en effet :

« Je me permets de vous demander une consultation au sujet d'une vigne qui, chaque année, me cause bien des ennuis et des dommages.

Il s'agit de Carignans atteints d'oïdium.

Je viens de la vendanger et suis encore une fois de plus peiné des résultats, *mauvais raisins*, environ 6.000 kilos pour l'hectare.

Cette vigne a 15 ans, greffée sur 1202. Terrain argileux peu perméable, mais se travaillant bien en son temps, légèrement en coteau exposé au couchant.

J'ai tout fait et essayé pour me défendre : soufrages répétés depuis le départ de la végétation, une douzaine environ cette année ; traitement au permanganate (125 gr. 2-3 k. chaux), 5 traitements faits cette année tous à la main, pour mieux frapper les grappes + 2 mêlés au bouillies sulfatées.

Une autre année j'avais taillé sitôt les vendanges terminées et brûlé bois et feuilles immédiatement, pas de meilleur résultat.

Cette année la sortie des raisins de ces Carignans avait été magnifique et ils étaient restés indemmes longtemps. Ces vignes atteignent 2 mètres de haut et plus.

Puis brusquement, le 1er juillet, toute la vigne a été envahie par l'oïdium et il m'a été impossible d'obtenir autre chose, que le résultat précité (c'est pourtant moins que rien, mais quels raisins !)

Ce qui me paraît bizarre, c'est de voir deci delà des souches magnifiques portant 8, 10 k. de beaux raisins très sains, entourées de souches envahies par la maladie. Chaque année, sans exception, les Carignans ont beaucoup de raisins et sont magnifiques.

Je suppose que ma vigne, trop folliacée au printemps, n'est pas assez aérée ? Faudrait-il tailler court ? Quand je passe avec mon Fordson, en mai, au milieu de ces Carignans, les coursons me dépassent largement.

Peut-être pourriez-vous me donner une consultation. » T.

L'oïdium, comme on sait, passe l'hiver dans les *yeux* des sarments; pas dans tous, dans quelques-uns seulement, situés à l'extrémité chez les vignes envahies tardivement, et ceux-ci disparaissent nécessairement à la taille, surtout à la taille courte, — et à la base même des sarments chez les vignes atteintes de bonne heure; et ces derniers persistent sur la souche après la taille, même à la taille courte. Quand ils se développent, l'oïdium se développe en même temps, les recouvre d'une poussière blanche, puis grise qui émet une infinité de germes disséminés ensuite au loin par le vent.

Ces rameaux envahis à leur base auront les yeux qui s'y trouvent, envahis en même temps, et qui, l'année suivante, émettront de nouvelles pousses oïdiées, et ainsi de suite, indéfiniment. La maladie de l'oïdium apparaît dans ce cas comme étant héréditaire.

Ces phénomènes ne se passent d'ordinaire que sur un nombre assez restreint de souches, qui sont toujours les mêmes : ce sont celles qui portent l'oïdium dans leur sein pendant l'hiver et au premier printemps, ou si on préfère qui poussent avec lui.

Les vignes voisines ne sont contaminées que plus tard, par des germes apportés par le vent, de près ou de loin et venant tout d'abord des souches héréditairement malades; elles ne sont donc atteintes que sur les parties jeunes alors en voie de croissance, c'est-à-dire plus ou moins loin de la base des rameaux; et dès lors les yeux de la base entourés d'écailles déjà lignifiées, ne prenant pas la maladie, au printemps émettent des pousses saines. Et ainsi s'explique la présence, au milieu de souches malades, de souches saines et qui le restent indéfiniment, ou plutôt que les soufrages habituels suffisent à préserver.

Il n'y a pas que le Carignan qui crée des souches-foyers de la maladie : le Cabernet-Sauvignon, les Terrets, etc....., le Colombard doivent se comporter de même. Par contre, la Folle Blanche, l'Aramon sont plutôt peu atteints. On voit rarement des souches porteuses de germes chez l'Aramon, qui est évidemment atteint par la maladie, mais qui l'est fort tard, et qui pour cette raison est facile à défendre.

L'effort de la défense doit donc porter contre les souches porteuses de germes. Atteindre le parasite dans les yeux après la taille, celà n'est pas possible. Mais l'empêcher de se développer sur les pousses issues de ces yeux, on le peut par des soufrages copieux, au soufre sublimé : plus actif que le trituré, etc., appliqués dès que les pousses ont de 5 à 10 centimètres, à la main ou au sablier, en tas presque enveloppant les pousses complètement, et répétés au début très souvent, tous les huit jours par exemple : il s'agit, n'est-ce pas, d'obtenir que les yeux de la base ou de la portion des rameaux réservés à la taille suivante

ne deviennent pas malades. En somme, il s'agit d'extirper la maladie de l'intérieur de la souche.

Par la suite, soufrer surtout les grappes avec le sablier ou le soufflet, sans oublier toutefois complètement le feuillage

Les bouillies soufrées sont peu efficaces ; outre qu'elles sont d'une application difficile, il est possible qu'elles gênent l'action du soufre pur.

Un effeuillage hâtif, les vignes de notre correspondant doivent être touffues, favorisera beaucoup l'action du soufre. Ensuite, il semble bien que le soufre mouillé ou lavé par les pluies a perdu de son efficacité, et qu'il doit être renouvelé.

Et enfin suivre de très près l'évolution de la maladie, les premières taches sur le feuillage ont un peu l'aspect des taches d'huile du mildiou, c'est-à-dire qu'elles ne portent pas d'effervescences blanches.

Les hybrides dans la viticulture européenne

« M. le Dr Zweigelt, l'auteur de l'article « Les hybrides P. D. dans la viticulture européenne en général », publié dans les numéros 30 et 32 de notre journal, nous prie de reproduire la note suivante :

Monsieur le Directeur,

Une critique peu digne, parue dans la « Revue des Hybrides » ,s'occupe de mes idées présentées au congrès international à Bucarest, et publiées dans votre illustre journal. Mes adversaires — c'est à-dire les adversaires d'une réduction des plantations des P. D. dans les régions de polyculture —, incapables de nier les résultats des recherches effectuées, critiquent ma traduction française, — une traduction imparfaite, je l'avoue franchement — d'une manière si peu courtoise, que je sens de ma dignité d'y répondre. J'avoue : ce n'est pas le français qui est ma langue maternelle, mais quand un de mes collègues français vient nous visiter ici et tâche de parler allemand, je suis loin de le tourner en ridicule. Et quand on ose faire une telle critique, sans rien comprendre au texte allemand du livre écrit par moi et M. Stummer, on ne devrait pas du moins faire de lourdes fautes dans l'emploi de n'importe quelle langue étrangère : Le titre latin ne peut pas être : Tu quoque Frédéricus, mais en latin exact : Tu quoque, Friderice ! »

Agréez, etc.

ZWEIGELT.

Porte-greffes à choisir

On nous écrit :

« C'est avec profit que j'ai pris connaissance des observations sur les porte-greffes mentionnés dans les nos 39 et 40 du *Progrès*.

Vous ne sauriez jamais trop renseigner les viticulteurs sur la valeur des

porte-greffes afin qu'ils puissent faire un choix judicieux et écarter résolument toutes les non-valeurs.

Bien des considérations doivent entrer en ligne lorsqu'on plante une vigne : adaptation au sol, affinité pour le greffon futur, résistance au calcaire, à la sécheresse, au phylloxéra, bonne fructification, etc.

Il est bien rare que toutes les conditions requises soient réalisées. Certaines peuvent être d'une importance secondaire, mais, à mon avis, la qualité primordiale qu'on doit exiger d'un porte-greffe, c'est sa résistance au phylloxéra.

Si j'avais connu les renseignements que vous nous donnez sur l'état phylloxérique des divers porte-greffes, je me serais bien gardé de planter des racinés portant la note 2.

J'ai planté en 1921 en terrain sec une vigne moitié 93-5, moitié Aramon Ganzin n° 9, qui a été greffée en Aramon gris. Elle périclite déjà depuis quelques années, les taches phylloxériques s'agrandissent, et nous sommes obligés de faire un repiquage sévère chaque année jusqu'à ce que la vigne entière soit renouvelée.

Je n'ai pas eu la main plus heureuse lorsqu'en 1927. Sur les conseils d'un pépiniériste, j'ai planté en terrain sec une petite vigne que j'ai fractionnée par tiers en 106-8, R 31 et 62-66. Greffée en Couderc n° 3, le R 31 seul est vigoureux ; les autres devront être remplacés.

Voilà trois expériences qui me coûtent cher et il y a de quoi initier les propriétaires du pays qui en tous terrains et les yeux fermés plantent uniquement du Rupestris du Lot.

La planche III sous les yeux, j'estime cependant que nous devons donner la préférence aux porte-greffes dont l'état phylloxérique est noté 5 et dont le rendement atteint ou dépasse 4 kilogr. de raisins.

Après avoir opéré cette sélection, il nous reste cinq porte greffes de valeur, savoir : 3309 C., Rupestris du Lot renversé, 41 B M G-34 E M et 161-49. Ceux-là devraient seuls être propagés, et les autres devraient être éliminés de la vente le plus tôt possible.

Avec ce petit lot de porte-greffes à répartir selon les terrains, il me paraît possible d'obtenir de bons résultats.

Qu'en pensez-vous ? puis-je entrer dans cette voie avec quelques chances de succès ? »

O. D.

Pour répondre à d'autres questions, le Rupestris renversé est le R. du Lot planté la tête en bas. Mais ne vous avisez pas de faire de même : sur des milliers, vous auriez peut-être une seule reprise. C'est une curiosité, intéressante du reste à certain point de vue.

L. Ravaz.

LA ROUSSURE DES PRODUCTEURS DIRECTS

Les feuilles de vigne, qu'il s'agisse du Vitis Vinifera, des espèces américaines, ou de leurs hybrides, sont le siège, avant leur chute, d'altérations diverses d'importance variée. Certaines sont bien connues parce que leurs dégâts sont très apparents et de nature à diminuer ou même à supprimer totalement les revenus de l'exploitant ; d'autres le sont moins pour la raison inverse qui ne paraît pas justifier une étude ou bien parce qu'elles présentent un caractère purement accidentel et ne se produisent que dans des conditions très spéciales.

Fig. 1. — Roussure sur 1352 B. S.

Dans ces dernières nous classerons des altérations, variées dans leurs aspects, que nous avons appelées *Roussure*, parce que cette appellation dépeint assez bien les plus typiques d'entre elles.

En 1929, fin août, l'état de la végétation dans les champs d'hybrides producteurs directs de l'Ecole nationale d'Agriculture était mauvais. Le feuillage apparaissait, de loin, de couleur brun roussâtre contrastant violemment avec la couleur très verte des Viniferas cultivés dans le voisinage. Cette couleur rouille ou brune du feuillage est produite par des taches desséchées plus ou moins nombreuses et d'étendue variée sur le limbe de la feuille qui se recroqueville et s'enroule sur lui-même. Ces taches parfaitement délimitées le plus fréquemment, sont parfois à contours diffus et rappellent dans ce dernier cas l'aspect « en mosaïque » du mildiou d'automne ou de la mélanose (1). D'ailleurs, la répartition et la coloration des petits polygones

(1) Sur Riparia. N. D. L'A.

dont l'ensemble forme la tache, change selon que l'on examine le limbe par la face supérieure ou l'épiderme inférieur. Nous verrons pourquoi il peut en être ainsi. Un troisième cas plus rare mais caractéristique ne montre ce roussissement qu'à la face supérieure seulement.

Le premier cas qui consiste en étendues plus ou moins grandes nettement délimitées, complètement desséchées, présente suivant le cépage des différences dans la forme et la localisation de la dessiccation. Fréquemment (fig. 1), elle paraît localisée entre les nervures d'ordre 2, d'une manière à peu près semblable à ce que l'on peut observer sur le feuillage d'un cep atteint d'apoplexie foudroyante. L'existence de ces régions desséchées et mortes est limitée à un côté de la feuille seulement ou atteint l'organe entier : il faut noter que dans la plupart des cas elles sont plus nombreuses ou plus étendues à la périphérie (fig. 1 et 2) qu'au centre du limbe.

Fig. 2. — Roussure sur 162-5 C.

Un autre aspect est donné par la fig. 3 sur laquelle les taches confluentes sont groupées à la périphérie et entre les nervures importantes. La figure 4 montre une allure un peu différente, mais analogue cependant, de leur répartition.

Une allure moins fréquente est représentée fig. 5. Les taches desséchées caractéristiques existent bien toujours entre les nervures, mais elles sont disposées en couronne à une certaine distance du centre d'une part et du bord de la feuille d'autre part. La zone marginale, située entre la partie desséchée et la périphérie, a pris prématurément la teinte d'automne ou bien est restée verte. Ces deux manifestations correspondent pour la dernière à l'intégrité de la partie de la nervation en relation avec la région considérée à travers la partie desséchée, et pour la première à la suppression plus ou moins complète des communications avec le reste de la feuille. Le résultat est une feuille panachée de vert au centre, puis de roux (partie desséchée), puis de jaune ou de vert au bord.

L'aspect des altérations est donc très variable. On peut le concevoir en faisant varier de 0 à n le nombre des taches (n pouvant être très grand), les rendre confluentes ou non, augmenter ou diminuer leur étendue et avoir ainsi une idée de la multiplicité des manifestations de l'affection que nous envisageons.

Notons d'ailleurs que quelle que soit la forme, le nombre et l'emplacement de ces taches, il s'agit là de zones desséchées, de tissus morts. Une autre allure de la Roussure est donnée par le 6905 S (fig. 6) et quelques autres cépages. Les feuilles de ces hybrides portent des taches à contours mal définis ressemblant un peu aux « points de tapisserie » du mildiou d'automne ou mieux aux dégâts de la mélanose. On élimine celles qui sont dues au mildiou, aisément identifiables par la présence de fructifications à la face infé-

rieure ou de mycélium entre les cellules. Celles sur lesquelles on ne trouve pas trace du parasite et qui sont les plus grandes sont, comme précédemment, disposées entre les nervures les plus importantes. Lorsque l'altération est plus prononcée, elles se dessèchent au centre. Une coupe transversale montre qu'au milieu des cellules saines des tissus foliaires existent des groupes plus ou moins nombreux de cellules tuées à cloisons et à contenu brunis, situés à une distance variable de l'épiderme, recouverts d'une couche

Fig. 3. — Roussure et Rougissement du limbe sur 4646 S.

plus au moins grande d'éléments sains qui en modifient la coloration à l'œil nu et donnent à la tache cet aspect particulier de mosaïque. Notons qu'on ne trouve pas d'altérations dans les nervures, mais seulement sur le limbe. En définitive nous les avons rattachées à celles qui ont été décrites plus haut (fig. 1 à 5).

Sur le 22 A Baco, 5912 S et quelques autres hybrides le roussissement du feuillage (1) n'est visible que par la face supérieure. C'est un cas analogue au précédent dans lequel seules les cellules en palissade et de l'épiderme sont tuées qui se rattache au cas général, en ce sens qu'on observe une dessiccation du limbe entre les nervures sur les souches les plus atteintes.

* * *

En définitive cette affection se caractérise par des effets d'intensité variable allant de quelques cellules mortes à des zones desséchées très étendues, voire même à la chute des feuilles. Il nous a paru intéressant de noter dans les deux tableaux ci-contre l'intensité de la Roussure sur divers hybrides producteurs-directs ; nous l'avons chiffrée de 0 à 5 en évaluant la surface desséchée relativement à la partie saine du feuillage.

Le tableau I contient les observations faites sur les cépages de la

(1) Les cas caractéristiques de Brunissure ont évidemment été mis à part dans les observations.

planche IV² : nous avons donné une note aux souches greffées sur Riparia Gloire et une autre à celles qui vivent sur leurs propres racines.

TABLEAU I

DÉSIGNATION DES HYBRIDES	Intensité de la Roussure		DÉSIGNATION DES HYBRIDES	Intensité de la Roussure	
	greffé	F. de P.		greffé	F. de P.
Vitis Lincecumii	1	»	5225 Seibel	2	1
Noah	»	0.5	5339 S.	2	3
Jacquez	0	1	5455 S.	1	2
Othello	0 5	0	5672 S.	1	2.5
1.000 Seibel	1 5	1.5	5778 S.	0.5	2
71-20 Couderc	0	0	5785 S.	1	1
1 C.	»		5813 S.	0.5	0
2 C.	0.5	0	5818 S.	0.5	0
3 C.	0.5	0.5	5819 S.	3	1.5
4 C.	0	0	5908 S.	0.5	0
5 C.	0	1	5912 S.	3	2
6 C.	0	»	5913 S.	1	2
7 C.	0	0	6093 S.	»	1
8 C.	2.5	1	2859 S.	0.5	0.5
9 C.	1	1	3021 S.	4	4
633 C.	1.5	2	4762 S.	1	1
162-5 C.	0.5	0	4964 S.	2	2.5
162-46 C.	0 5	2.5	4986 S.	1	0.5
162-97 C.	0.5	1	5001 S.	»	3.5
252-1 C.	0	0	5061 S.	3	3
453 Bertille-Seyve	1.5	1	5213 S.	1	2
460 B S.	2	1.5	5275 S.	»	3
822 B. S.	1	0	5351 S.	3	1
872 B. S.	0.5	0	5405 S.	0.5	1
893 B S.	1	1	5773 S.	4	4
2019 B. S.	3	1	5820 S.	1.5	1
4°0 B. S.	3	2	5854 S.	1	2
1353 B. S.	0.5	0.5	5860 S.	0.5	2
1372 B. S.	0	1	5891 S.	1	0.5
1630 B S.	0.5	0.5	5907 S.	0	1
Gaulois n° 1	0	3	6045 S.	0.5	0.5
Aramon	0	1	6092 S.	2	2
Tanck	0.5	»	5593 S.	4.5	4.5
Muscat oberlin	0	»	22-A Baco	3	0
Chasselas-Berlandiéri (Fénié)	0	0	24-23 Baco	0	0
			Gaillard n° 2	0	0

Il peut être intéressant de connaître quelques-uns des aspects de la maladie suivant les cépages envisagés.

Sur *5225 S.* les taches desséchées sont irrégulièrement réparties entre les nervures, plus nombreuses et plus étendues sur les souches greffées.

5672 S. montre des brûlures marginales, parfois disposées en couronne à une certaine distance du bord de la feuille, mais toujours plus nombreuses sur les souches non greffées.

5813 S., a un feuillage presqu'indemne.

5819 S., qui est teinturier, présente des régions desséchées en relation avec un rougissement d'allure irrégulière surtout important sur les souches greffées, qui sont aussi les plus faibles.

5912 S. les souches greffées sont aussi les plus atteintes.

3021 S. (fig. 4) porte des taches étendues, confluentes lorsqu'elles sont nombreuses, nées au centre ou sur les bords de la feuille. Celles-ci se recroquevillent et tombent.

5773 S. seule une zone pré-marginale est desséchée, entourée par une couronne qui ne l'est pas et qui a pris ou non la teinte jaune (fig. 5).

5820 S. porte de vastes taches noires et diffuses qui n'intéressent que le tissu palissadique.

5593 S. montre des altérations analogues à 5773 S., mais plus petites et plus nombreuses.

Sur le *22 A Baco* les taches sont grandes, couleur rouille ou brune avec des digitations entre les nervures.

1372 B-S. porte une dessiccation marginale simple.

162-97 B-S. montre de grandes taches visibles au début par la partie supérieure.

8 C. sur cet hybride un rougissement semble suivre la dessiccation : il est légèrement teinturier.

(à suivre)

M. Branas,
Chef des Travaux de Viticulture,
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

OBSERVATIONS COMPARATIVES

SUR DIVERSES VARIÉTÉS D'AVOINES

A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER

III. — Observations relatives à la productivité des variétés expérimentées

Pour les raisons précédemment indiquées, nous ne pouvons publier que les chiffres concernant les récoltes 1925-26 ; 1926-27 et 1928-29. Nous serons amenés cependant à tenir compte des résultats partiels des autres années dans notre appréciation sur quelques variétés.

Les trois tableaux suivants mentionnent les résultats obtenus.

L'Avoine grise d'hiver ou grise de Provence est, on le sait, la variété d'hiver par excellence, la plus rustique de toutes ; certaines sélections issues d'elle seraient encore plus résistantes. Son port étalé, sa grande puissance de tallage, caractères communs, semble-t-il, aux variétés rustiques lui permettent de lutter avec avantage contre le froid et les mauvaises herbes. Son grain par ailleurs très apprécié est lourd. Au point de vue production les chiffres cités sont assez dissemblables et ne permettent pas d'appréciation précise ; il nous semble cependant qu'elle ne peut être rangée parmi les variétés très productives et qu'elle est inférieure à la noire de Belgique et à plus forte raison aux Avoines algériennes.

Les Avoines blanche et noire d'hiver des Ardennes (obtentions Denaiffe) qui en dérivent ont été expérimentées pour la première fois cette année.

Voir p. 345.

Expériences comparatives d'Avoines — Condamine 1925-1926.

VARIÉTÉS	DATE de l'épiaison	DATE de la récolte	RENDEMENTS POUR 2 ARES		DENSITÉ	RENDEMENTS A L'HA		CLASSEMENT		OBSERVATIONS
			Poids total	Poids grains	Hl	en Qx	en Hl	par Qx	par Hl	
			kgs	kgs	kgs					
1. A. rousse d'Oran	6 mai	10 juin	164	46,5	37	23,25	62,90	1	1	
2. A. noire d'Algérie	6 mai	10 juin	170	45,4	40	22,70	56,75	2	2	
3. A. Hybride noire très hâtive	14 mai	12 juin	120	37	41	18,50	45,10	5	4	un peu d'échaudage.
4. A. noire très précoce de Mesdag	16 mai	12 juin	120	29,5	42	14,75	35,10	9	8	
5. A. grise d'hiver	27 mai	19 juin	105	30,8	48	15,40	32,08	8	10	
6. A. grise de Houdan	30 mai	19 juin	130	32,8	45	16.40	36,40	7	7	
7. A. noire d'Hiver de Belgique	2 juin	19 juin	225	40,9	43	20,45	47,50	3	3	échaudage assez intense.
8. A. noire Joanette	27 mai	18 juin	158	33 4	45	16,70	37,10	6	6	
9. A. noire de Brie	2 juin	22 juin	161	28,7	44	14,35	32,60	10	9	
10. A. blanche de Ligowo	27 mai	17 juin	192	37,5	46	18,75	40,70	4	5	beaucoup d'égrenage.
11. A. blanche Victoire	2 juin	22 juin	135	20,5	36	10,25	28,40	12	12	échaudage intense.
12. A. Pluie d'Or	2 juin	21 juin	140	25,9	45	12,95	28.77	11	11	beaucoup d'égrenage.

I 877

Expériences comparatives d'Avoines — Condamine 1926-1927.

VARIÉTES	Date de l'épiaison	Date de la récolte	Rendements pour 2 ares		Densité Hl	Rendement à l'Ha		Classement		OBSERVATIONS
			Poids total	Poids grains		en Qx	en Hls	par Qx	par Hls	
			kgs	kgs	kgs					
1. A. rousse d'Oran	5 mai	8 juin	265	63,8	36	31,90	88,61	2	2	versée en grande partie assez échaudée.
2. A. noire d'Algérie	5 mai	8 juin	260	68,2	38	34,10	89,73	1	1	versée en grande partie assez échaudée.
3. A. hybride noire très hâtive	7 mai	8 juin	210	61,0	42	30,50	72,61	3	3	un peu d'oïdium et rouilles.
4. A. noire très précoce de Mesdag	10 mai	9 juin	188	41,0	41	20,50	50,00	8	8	attaquée par oïdium et rouilles.
5. A. blanche de Ligowo	16 mai	9 juin	229	52,7	43	26,35	61,27	5	5	attaquée par oïdium et rouilles.
6. A noire Joanette	22 mai	21 juin	231	50,7	43	25,35	58,93	7	6	un peu d'oïdium et rouilles.
7. A grise d'hiver	24 mai	22 juin	206	52,5	46	26,25	57,06	6	7	
8. A. noire d'hiver de Bélgique	24 mai	23 juin	294	55,5	43	27,75	64,53	4	4	versée en grande partie et échaudée.

Expériences comparatives d'Avoines — Espanet 1928-1929.

VARIETÉS	Date de l'épiaison	Date de la récolte	Rendements pour 8 ares		Densité Hl	Rendements a l'Ha		Classement		OBSERVATIONS
			Poids total	Poide grains		en Qx	en Hls	par kx	par Hls	
			kgs	kgs	kgs					
1. A. grise d'hiver.....	27 mai	22 juin	550	222	50	27,75	55,50	1	1	
2. A. noire d'hiver de Belgique.....	24 mai	19 juin	510	185	55	23,125	42,04	4	6	
3. A. blanche d'hiver des Ardennes.	24 mai	18 juin	405	193	51	24,125	47,30	3	3	
4. A. noire d'hiver des Ardennes...	27 mai	21 juin	395	169	52	21,125	40,62	6	7	
5. A. rousse d'Oran..... ..	13 mai	10 juin	420	196	48	24,50	51,04	2	2	
6. A. hybride noire très hâtive	16 mai	15 juin	290	172	47	21.50	45,74	5	4	
7. A. noire Joanette.....	26 mai	21 juin	365	157	45	19,625	43,61	7	5	
8. A. blanche de Ligowo.....	3 juin	23 juin	220	102	37	12,85	34,73	8	8	Parcelles ayant souffert des gelées, envahies par les mauvaises herbes et, de plus, fortement échaudées.
9. A. grise de Houdan.....	3 juin	24 juin	233	64	34	8,00	23,53	10	10	
10. A. Ligowo × Brie n° 176.....	3 juin	23 juin	265	96	35	12,00	34,28	9	9	

Nous ne saurions porter sur elles une appréciation si ce n'est que la variété blanche nous apparaît comme étant nettement plus précoce et plus productive que l'autre.

L'Avoine noire d'hiver de Belgique, en dépit des chiffres relatifs au poids de l'hectolitre donnés en 1926 et en 1927, nous apparaît comme étant la plus lourde de toutes les variétés d'Avoine. Ses grains sont presque tous du type appelé « grain unique » et cela explique leur beauté et leur densité. Elle possède également un port étalé, une faculté de tallage élevée, cependant cette année elle s'est montrée légèrement plus sensible au froid que la grise d'hiver. Dans nos essais, elle occupe un bon classement et si nous tenons compte des autres résultats partiels non publiés, nous pouvons affirmer qu'elle est plus productive que la précédente.

L'Avoine rousse d'Oran et l'A. noire d'Algérie peuvent être rangées sans hésitation, à notre avis, parmi les variétés très productives. Nous pensons que si le dernier hiver n'avait été exceptionnellement rigoureux et à la condition d'avoir pu nous procurer la semence de la seconde, ces variétés auraient certainement remporté les deux premières places du classement comme elles l'ont fait en 1926 et 1927. Laquelle des deux est supérieure à l'autre, nous ne pouvons le dire, mais s'il est facile de se procurer la semence de la Rousse d'Oran, cela est à peu près impossible, du moins actuellement, pour la seconde. Ces deux variétés possèdent semble-t-il quelques désavantages. Leurs grains très volumineux sont légers, la densité trouvée en juillet dernier nous semble exceptionnelle. La couleur noir lavé de l'une d'elles est moins recherchée que le beau noir luisant d'une foule d'autres variétés. Nous devons encore signaler leur grande puissance de tallage et surtout leur très grande précocité.

L'Avoine hybride noire très hâtive est aussi une Avoine précoce. Elle a occupé un bon classement, à peu près régulier, dans tous nos essais. Son grain est petit, gras, d'un beau noir, sa densité plutôt faible ainsi que son degré de tallage. A notre avis elle mérite d'être retenue dans la liste des variétés dont la culture peut être tentée en hiver, mais n'est pas comme les deux précédentes franchement alternative.

Il en est de même pour l'A. noire Joanette dont les rendements et la qualité sont notoirement inférieurs. Cependant elle est considérée comme très peu exigeante aux points de vue richesse et préparation du sol.

Nous nous abstiendrons de toute appréciation sur les autres variétés expérimentées. Parmi elles figurent d'ailleurs des Avoines très appréciées et réputées à juste titre comme très productives — seulement les résultats de nos essais nous incitent à les considérer comme des Variétés de Printemps.

J. HÉBRARD,
Chef de travaux à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Société Centrale d'Agriculture du Gard. — Séance du 7 octobre 1929. — **La Trêve Douanière.** — La Société Centrale d'Agriculture du Gard :

Considérant que le 13 septembre, la délégation française à l'Assemblée de la Société des Nations à Genève s'est associée à la proposition des délégations britanniques et belge tendant à établir une « trêve douanière » de

deux ou trois ans, c'est-à-dire à ne pas élever les droits de douane pendant cette période ;

Qu'une telle proposition offre pour notre agriculture les plus graves dangers : qu'on ne saurait en être surpris étant donné que l'initiative en a été prise par des pays qui ont complètement sacrifié leur agriculture ;

Qu'en effet, d'une part, la plupart des produits agricoles bénéficient en France d'une protection très inférieure à celle qui est accordée aux produits industriels ;

que certains produits agricoles sont même privés de toute protection ;

que, d'autre part, les productions industrielles les plus importantes, celles de l'acier, de l'aluminium, du zinc, du fil machine, des rails, des tubes, des lampes incandescentes, des verres de bouteille, des matières colorantes, etc. ont donné lieu à des ententes internationales, qui les mettent à l'abri de la concurrence étrangère et qui leur permettent dans chaque pays d'imposer leurs conditions au consommateur ;

Que dans de telles conditions « la trêve douanière » ne peut être qu'une duperie dont notre agriculture sera victime ;

Proteste contre toute décision éventuelle pouvant empêcher le Gouvernement français de prendre les mesures dès à présent nécessaires pour sauvegarder la production agricole ;

Demande en tous cas que les produits agricoles soient exclus de la catégorie des produits compris dans la trêve douanière.

Le Président,
Gustave Coste.

* * *

La crise du Blé. — La Société Centrale d'Agriculture du Gard,

Constate que depuis plusieurs années le marché du blé est désorganisé par les manœuvres de la spéculation internationale, qui mettent le producteur dans la nécessité de réaliser sa récolte au-dessous du prix de revient ; que la mévente du blé, outre ses conséquences directes sur la production du blé, détruit l'équilibre des cultures et conduit à une surproduction viticole dont les conséquences sont également redoutables.

La Société rappelle que, dès l'année 1923, elle a appelé l'attention des pouvoirs publics sur la nécessité de mettre le producteur à l'abri de ces manœuvres, en prohibant à l'exemple de pays voisins, l'importation des blés étrangers jusqu'à ce que, sur le marché intérieur, le cours du blé ait dépassé un *prix minimum*, fixé par la loi ; que, non seulement, il n'a été tenu compte de ces recommandations, mais que, tout au contraire, l'apport en franchise des blés coloniaux, toujours croissants grâce aux encouragements gouvernementaux, est venu compliquer la situation.

La Société estime que les mesures actuellement envisagées par le Gouvernement sont,

soit complètement inefficaces : par exemple, la création d'un Office du Blé, ou encore la Fête du Blé, qui, dans les circonstances désastreuses traversées par les producteurs ne peut déterminer chez eux que des réflexions amères,

soit de nature à aggraver le mal en favorisant la spéculation ; telles que les facilités nouvelles données à l'admission temporaire, et surtout le système des bons d'exportation ; qu'en particulier l'adoption de ce système permettrait à la spéculation, qui, par une exportation, aurait obtenu des crédits impor-

tants en douane, d'écraser, à un moment donné, le marché du blé ou tout autre par une importation massive en franchise des droits de douane,

que les autres mesures proposées, comme les avances du Crédit Agricole ou la création de silos coopératifs, seront également illusoires, si le producteur n'est pas assuré, en ajournant ses ventes, de vendre à un prix plus avantageux.

La Société constate enfin que la désorganisation actuelle du marché est portée à son comble par les opérations à terme traitées à la Bourse de Commerce de Paris, qui est le théâtre, non seulement d'un agiotage effréné, mais aussi d'irrégularités, qui ont motivé les observations du Ministre du Commerce ; que ces opérations ont pu être supprimées pendant plusieurs années sans inconvénient, et qu'elles n'existent pas sur de nombreux marchés étrangers.

En conséquence, et

Vu la persistance des pouvoirs publics à persévérer dans la politique du pain à bas prix, qui condamne le Producteur à vendre à perte ; vu leur refus d'adopter, à l'exemple de l'Espagne, de la Suisse, de l'Italie et de Tchécoslovaquie les mesures vraiment utiles permettant au producteur de blé d'obtenir la rémunération de son travail.

Faisant état des déclarations d'une haute personnalités officielle, d'après laquelle « on fait trop de blé en France ».

La Société,

Emet l'avis que le seul moyen de mettre un terme à la crise du blé est d'en arrêter la production jusqu'à ce que les pouvoirs publics aient pris à l'égard de la spéculation internationale les mesures essentielles suivantes :

1° interdiction de l'importation des blés étrangers et coloniaux jusqu'à ce que sur le marché intérieur le blé ait atteint le prix minimum fixé par la loi,

2° suppression des opérations à terme sur marchandises dans les Bourses de Commerce, spécialement à la Bourse de Commerce de Paris.

Le Président, Gustave Coste.

BIBLIOGRAPHIE

Fertilité de la terre et engrais chimiques, par Ambroise Rendu, membre du conseil de la Société des agriculteurs de France, secrétaire général de l Union centrale des syndicats, ancien député — Un volume in-16 (12×19), illustré. Broché, 8 fr. — Librairie Garnier Frères, 6, rue des Saints-Pères, contre mandat ou timbres-poste.

L'augmentation rapide de la population des villes dans le monde et en particulier en Europe exige une augmentation parallèle de la production agricole.

La dépopulation progressive des campagnes, phénomène constaté dans tous les pays, rendrait angoissant le problème de la production si la science moderne n'apportait pas aux agriculteurs les moyens d'augmenter la production du sol sans le concours d'une main-d'œuvre supplémentaire.

L'auteur du présent traité, praticien de grande expérience en même temps que spécialisé dans les questions qui touchent à la politique des engrais chimiques, examine quelles sont, à l'heure actuelle, les ressources que la

science chimique met à la disposition du praticien agriculteur pour augmenter la fertilité de sa terre.

Le grand souci de l'auteur a été de constater l'accord parfait qui existe entre la science expérimentale de l'agriculteur praticien avec les données fournies par la science théorique.

Cet ouvrage relate un grand nombre d'expériences pratiques faites par des cultivateurs.

Pour améliorer notre production ovine. — En vue de rechercher et d'étudier les meilleures méthodes d'amélioration de notre production ovine métropolitaine et coloniale, la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture organise, en décembre prochain, un Congrès du Mouton, en collaboration avec des Offices Agricoles, des Chambres d'Agriculture, des groupements agricoles et lainiers, les Grands Réseaux de Chemins de fer et plusieurs Chambres de Commerce.

Les spécialistes les plus avertis, au nom de la science zootechnique et des groupements corporatifs, présenteront des travaux concernant l'élevage et l'alimentation du mouton dans la métropole et les colonies ; la production de la viande, de la laine, de la peau et du lait ; l'hygiène et les maladies du mouton ; les bergers et les chiens de bergers.

Les agriculteurs, les industriels, les commerçants, susceptibles de s'intéresser à ces importantes questions, sont priés de s'adresser à la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, à Paris (I^{er}).

Les producteurs directs, par MM. Zweigelt-Stummer. — Ouvrage de 420 pages, 6 tableaux, avec détails sur les hybrides producteurs directs français et composé en 3 parties. Propriétés, qualités et défauts. Résistance aux maladies des hybrides. — Ouvrage très intéressant pour les lecteurs de langue allemande. — L.R.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Sur la route d'hiver des Alpes en autocar P. L. M.

Les services automobiles de la route d'hiver des Alpes fonctionnent entre Nice et Aix-les-Bains Mont Revard. Deux départs par semaine dans chaque sens : jeudi et dimanche de Nice ; mercredi et dimanche d'Aix-les-Bains.

Jusqu au 20 décembre, un troisième service fonctionne entre Nice et Grenoble : départ de Nice le mardi, de Grenoble le samedi.

Le parcours de Nice à Aix-les-Bains s'effectue en trois jours par Entrevaux, Annot, Digne, Sisteron, le col de la Croix-Haute (1.176 m.) Grenoble, le col de la Porte (1.354 m.) et Saint Pierre de Chartreuse ou vice-versa.

Du 21 décembre au 28 février, les services sont prolongés d'Aix-les-Bains sur Chamonix afin de relier entre elles les grandes stations de sports d'hiver : Chamonix, Combloux, Mégève, Aix les Bains-Mont Revard, Saint Pierre de Chartreuse ; ils ont lieu trois fois par semaine dans chaque sens du 21 décembre au 31 janvier, tous les jours du 1er au 28 février.

Du 1er mars au 20 mai, les services continuent à fonctionner chaque jour, mais ils n'ont lieu qu'entre Nice et Aix-les-Bains.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires de gros à gros ont été extrêmement calmes ces jours derniers dans les Entrepôts parisiens. Il y a bien eu quelques reventes, mais la détente qui se manifeste actuellement dans le Midi provoque une certaine hésitation dans les transactions. Les prix sont restés aux environs de ceux pratiqués la semaine précédente, s'établissant de 160 à 170 fr. pour des vins vieux du Midi, autour de 210 fr. pour des Algérie 11°, et à 160 fr. pour des vins nouveaux titrant 8°5.

Les achats dans les vignobles sont pratiquement arrêtés pour l'instant, les négociants se montrent prudents, et la faiblesse actuelle des cours dans le Midi semble inciter à accentuer encore cette tendance. Par contre, le commerce parisien a envoyé dans le Centre un assez grand nombre de wagons. On parle, dans ces régions d'affaires à 100 fr. l'hecto, sans garantie de degré ; dans le Poitou, des excédents auraient été traités à 11 fr. le degré.

Les arrivages ne vins nouveaux continuent, mais à une cadence ralentie, les quantités achetées depuis le commencement de la campagne étant encore relativement peu importantes.

La situation des affaires de détail ne s'est guère modifiée depuis une huitaine ; les ordres n'arrivant qu'avec beaucoup de parcimonie, car la clientèle montre une tendance accusée à ne pas faire de provisions ayant quelque importance.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 7 octobre	Cours du 14 octobre
—	—	—	Vins nouveaux
8°.....	Ss marc 16 à 17 fr.		
8 à 9°.....		13.00 francs	Aramon 12 à 13
9 à 10°.....		le degré	Costières francs
11°.....			le degré
11 à	Supér. 17 à 18 fr.		
Rosé, Paillet, gris....		»	«
Blanc Bourret.....			

Pour les vins logés, pas d'affaires.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 8 octobre	Cours du 15 octobre
—	—	—	Vins nouveaux
8°.....	16,50 à 17		
9°.....			
10°.....		9 à 9°5 110 à 125	8 à 10°5 105 à 130
11°.....	»		10 à 11°5 130 à 145
Rosé.....			
Blanc de blanc.....	18 à 19,50		

Cote de la Chambre d'agriculture. — La Commission des cours des vins et et alcools nous communique :

Vins rouge : 12 fr. 75 à 14 fr. le degré. Peu d'affaires traitées.

Blanc : Un lot important de vins blancs 10 degrés 4 à 160 fr.

Alcools. — Demandes plus actives à des prix en hausse sur les précédents, mais qui ne trouvent pas facilement de contre-partie, diverses propositions ont été faites à 880 fr. pour les eaux-de-vie de marc et 925 fr. pour les « bon goût ».

Montpellier. — Le Bureau du Syndicat de Montpellier-Lodève nous communique les ventes suivantes effectuées pendant la semaine et qui lui ont été signalées :

Loupian, un lot vin rosé, 10°5, à 135 fr. l'hecto. — Montpellier, 1600 hectos, vin blanc, 10°4, à 160 fr. — Cazilhac, 300 hectos, vin rouge, 9°2, à 115 fr. — Mireval, 1600 hectos, vin rouge, 10°6, à 138 francs.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 9 octobre 1929.

Vins, rouges courant de 9° à 9 degrés 5, de 110 à 125 fr. l'hect. ; 1929, 100 à 135 ; blanc, 9 à 10°, »«,»» à ««,«» nu pris a la propriété, tous, autres frais en sus.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 4 oct.	Cours du 11 octobre
			Vins nouveaux
8°	logé 17 à 17,25		
9°		Pas de cote	11,50 à 12,50
10°	non logé 16,50 à 17		
11°			le degré
Vins rosés 8°			
Vins blancs			

Récolte 1928 : 12 à 13 fr. le degré.

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La propriété estimant insuffisante les offres du commerce, le volume des affaires traitées sont peu importantes pour permettre l'établissement des cours.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 6 au 12 octobre 1929:

Récolte 1929. — Vins rouges, à 12,50 le degré ; bourrets et picpouls, «« à »« fr. ; clairettes, «»« à ««» fr. ; rosés, 11 à 13,««.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 13 octobre 1929 : Vins rouges, de 13,00 à 13 fr. 50 le degré.

Carcassonne.— Semaine du 6 au 12 octobre 1929 :

Vins rouges, 12,50 à 13,50 le degré. Récolte 1929 : de 11,50 à 13.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours.

Observations. — Toujours peu d'affaires, malgré que le commerce ait fait cette semaine des offres d'achat sur une base de 13 à 13 fr. 50 le degré-hectolitre, qui représentent sur la semaine dernière un taux légèrement supérienr. La production continue sa résistance jugeant ces prix nettement insuffisants.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 13 degré, de 12 fr. 50 à 13 fr. 50
Corbières, de 10 à 13 degrés, de 13 fr. 00 à 14 fr. 00

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 5 oct.	Cours du 12 octobre
			Vins nouveaux
8°			
9°	17,50	8° 11,50	11,50
10°	à	à 12,00	à
11°	18,00	10° le degré	13,00
11 à 13°			le degré
12°			

Perpignan. — Cours des vins du 12 octobre :

Cote de la Chambre de Commerce. — Vins vieux. de 12 à 13 fr. le degré. — Communiqué de la Chambre d'Agriculture : vins vieux et nouveaux, 13 à 14 fr. le degré, suivant les délais de retiraison.

Alcools : Pas de vente signalée.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 9 octobre 1929. — Région, rouge 9 à 10· 12 à 13 ; blanc, »« à »»,»«; rosé, «»,»» à »»,«» l'hectodegré, suivant qualité.

Gironde. — **Saint-Savin.** — Un calme assez accusé règne sur le marché et il n'y a pas encore de cours bien établi. Il y aurait des acheteurs aux environs de 120 à 130 fr. le degré-tonneau en vins rouges et de 100 à 120 fr. en vins blancs, mais les vignerons ne veulent pas vendre à ces prix, qu'ils estiment insuffisants.

Vienne. — **Etables.** — Les cours se maintiennent sur la base de 12 à 13 fr. l'hecto, propriété en vins faits avec enlèvement prompt et futailles à fournir.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — Vente de vins. — *Fédération du Var.* — Saint-Julien, 700 hl. rouge 1929, 13 fr. 50 le degré.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Boulbon-Mézoargues, 350 hl. rouge 1929, 9°6, 13 fr. le degré ; Cuge-les-Pins, 300 hl. rouge 1929, 10°8, 13 fr. 50 le degré ; Pélisanne, 600 hl. rouge 1929, 9°, 130 fr. ; Rousset, 1.000 hl. rouge 1929, 14 francs le defiré.

Dordogne. — **Bergerac.** — On ne parle pas encore de prix, il n'y a pas eu d'affaires traitées.

En ce qui concerne les 1928, dont il restait à vendre d'assez nombreux chais, il s'est traité bon nombre d'affaires au cours du mois dernier, mais tout n'est pas vendu, il s'en faut. Les prix pratiqués ont oscillé entre 2.200 et 2.500 fr. pour les vins de qualité convenable, car certains laissent à désirer.

Rhône. — **Villefranche.** — Il s'est traité bon nombre d'affaires ces temps derniers ; en vins communs, on est à 180 et 200 fr. la pièce ; en ordinaires et bons ordinaires, on a payé de 425 à 650 fr. suivant qualité. Enfin dans la région des vins fins, il y a eu des ventes jusqu'à 850 et même 900 fr. la pièce.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 5 octobre 1929.

Vin rouge, 1er choix, 12,00 à 12,50 ; 2e choix, 11,00 à 11,50 ; 3e choix, 10,50 à «»,«» le degré.

Oran. — Du 5 octobre 1929 :

Vin rouge : 10 à 11 fr.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 930 à 950 fr.; eaux-de-vie de marc 86°, 835 à 865 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «»« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, 835 à 865 ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Nimes.— 3/6 bon goût, 86°, »«««« à »»»»« ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau-de-vie de marc, 400 à 410 fr.

Pézenas.— 3/6 vin, 86°, 800-840 ; 3/6 marc 735 à 730 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 11 octobre 1929

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... 8 fr. 40 à 8.50 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique 6 fr. 00 le degré acidité totale
— — 20 à 22 o/o — 6 fr. 25 —
— — au-dessus. ..... » fr. «« à 6 fr. 50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique ..... »» fr. «« à 10 fr. 00 —
logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance de plus en plus faible. Les acheteurs étrangers bien pourvus sont baissiers à outrance.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 15 octobre 1929.

	courant	novembre	janvier-février
	—	—	—
Blé	144,50-144,75 P.	146,75-147 P.	151-151,25 P.
Seigle	99 N.	100,50 N.	106 N.
Avoine noire.	.....	.....	.....
Avoine.....	96,50 P.	98,25 P.	103,75 P.

New York. — 11 octobre :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver.....	138 3/4	122 34	131 32	— 0.61
Juillet.....	..., -/-	.....	.....	....
Septembre.....	..., -/-	.....	.....	....
Décembre.....	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp.....	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «« »/» c. le bushel («« fr. »» les 100 kil. bigarré durum «« »/» cents («« fr. »»).

Alger. — 5 octobre 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 145 à 146 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 140 à 141 fr.
Blé dur colon, 156 à 157 fr.
Orge colon, 83 à 84 fr.
Avoine d'Algérie, 83 à 84 fr.

TOURTEAUX

Marseille. — Marchandise vendue sans licence d'exportation, prise chez le livreur, en vrac. Paiement comptant. Consignation de douane et entrepôt.

Tourteaux : d'arachide en coque, dispon., 124.50 (id) ; oct., 124.50 (id) ; nov., 126.50 (125.50) ; déc., 126.50 ; d'arachide décortiquée, disp., 123.50 (id.) ; oct., 123.50 (id.) ; nov., 123.50 (id.) ; déc., 125.50 (id.).

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 122 à 127 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 122 à 132 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, »»» à «»» fr ; sulfate cuivre neige, »»» à «»« fr. ; superphosphate minéral 14, 32 à 34 fr. ; sulfate de fer, «« à «« fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 6 au samedi 12 octobre 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Angers						
Dimanche..	22.8	11.9	28	20	«	»
Lundi.....	22.3	13.5	19	15	«	»
Mardi.....	20.2	16.5	16	17	1.0	«
Mercredi...	21.2	14.6	19	15	3.0	»
Jeudi.....	24.0	16.5	20	16	1.7	«
Vendredi...	22.8	12.7	19	15	26.3	»
Samedi.....	15.8	9.	21	16	0.5	»
Total....					32.5	52.8
Angoulême						
Dimanche..	30.2	13.0	»	20	»	»
Lundi	30.3	11.9	»	16	»	5
Mardi.....	24.1	13.5	»	»	0.2	«
Mercredi....	23.8	17.0	«	16	3.3	»
Jeudi.....	28.0	14.0	»	15	«	«
Vendredi...	28.5	17.0	»	16	«	»
Samedi.....	16.3	10.9	»	18	8.4	»
Total....					11.9	49 7
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	27.6	8.0	»	»	»	2
Lundi.....	27.0	8.0	21	17	«	3
Mardi.....	25.2	12.1	14	9	»	»
Mercredi....	25.2	14.5	»	«	«	«
Jeudi.....	28.8	12.8	13	10	»	»
Vendredi...	25.8	18.1	»	»	»	»
Samedi.....	11.0	11.0	20	17	67.5	1
Total....					68.5	128.6
Bordeaux						
Dimanche...	28.9	9.8	29	22	»	2
Lundi.....	27.2	5.9	22	18	»	«
Mardi.....	24.9	7.3	20	11	«	«
Mercredi....	23.4	15.4	22	18	«	»
Jeudi.....	28.7	10.7	22	18	»	»
Vendredi...	30.1	14.0	20	11	0.4	«
Samedi.....	15.9	10.7	21	18	6.7	1
Total....					8.1	68.7
Toulouse						
Dimanche...	24.6	7.7	28	24	»	»
Lundi.....	25.2	8.3	24	21	«	1
Mardi.....	25.1	8.9	23	19	«	«
Mercredi...	28.5	8.8	24	21	«	«
Jeudi.....	26.1	11.9	19	16	«	»
Vendredi...	25.2	14.5	23	19	«	»
Samedi.....	13.3	12.1	«	12	5.3	0.1
Total....					5.3	63.1
Perpignan						
Dimanche...	23.8	12.2	27	23	«	«
Lundi.....	23.0	13.3	27	22	«	»
Mardi.....	23.9	14.0	26	19	»	»
Mercredi....	25.9	12.8	19	16	»	4
Jeudi.....	25.6	14.6	19	16	«	4
Vendredi...	28.6	14.5	26	19	«	»
Samedi.....	23.6	16.3	23	19	48.4	1
Total					48.4	41.2

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	24.3	8.2	»	»	»	9
	24.2	10.3	14	9	«	»
	18 1	14.2	»	»	3.8	«
	20.2	14.0	«	«	3.0	«
	24.7	13 7	26	10	3.8	«
	22.6	15.2	14	9	10.7	»
	12.2	10.0	19	15	17.5	«
					38.3	99.6
Dijon						
	26.2	9.0	23	18	»	»
	25.7	11.2	18	13	»	»
	23.0	11.9	«	«	trac.	«
	24 0	14.2	18	13	0.4	«
	28.1	13.0	16	12	«	»
	24.8	15.0	18	13	»	«
	13.1	12.7	20	14	8 0	»
					9.4	3.0
Lyon						
	25.6	6.5	23	19	»	0.2
	26.2	6.1	23	19	«	0.3
	24.0	9.7	«	10	»	»
	25.7	13.1	23	19	»	»
	25.4	17.0	18	11	»	4
	24.6	17.9	«	10	»	»
	25.7	14.9	21	17	trac.	0.4
					trac.	61.4
Marseille						
	23 8	13.2	25	22	»	1
	24.0	13.2	26	21	»	»
	24.9	15 2	22	16	«	»
	25.3	13.9	26	21	«	»
	24.2	17.5	21	20	«	23
	23.9	16.2	26	21	»	«
	27.0	19.0	22	18	«	»
					»	71.8
Montpellier						
	23.6	14.9	27.0	17.9	0.4	«
	20.6	10.3	25.3	16.0	»	»
	25.0	12.0	23.9	6.0	«	»
	19.5	13.5	19.5	7.5	»	18.7
	18.3	8.3	23.4	11.3	«	«
	21.6	8.5	21.0	12.9	»	0.2
	24.1	7.0	26.0	13.9	0.2	4.6
					52.9	64.5
Alger						
	28.0	13.5	«	»	»	»
	28.2	14.0	»	28	»	»
	26.7	12.8	»	32	»	»
	25.0	12.8	»	«	»	»
	26.5	12.1	«	»	»	»
	31.7	12.2	«	»	»	»
	29.8	21.2	»	»	trac.	«
					trac.	«

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.